



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **116298** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 12910	(72) Винахідник(и): Кишенько Ірина Іванівна (UA), Прищеп Ріта Юріївна (UA), Жук Вікторія Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 19.12.2016	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.05.2017	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.05.2017, Бюл.№ 9	

(54) РЕСТРУКТУРОВАНА ШИНКА

(57) Реферат:

Реструктурована шинка містить м'ясо свинини, м'ясо індички, білково-жирову емульсію, суміш прянощів та перець чорний, сіль, нітрит натрію та воду.

UA 116298 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до виробництва м'ясних виробів.

Найбільш близькою до композиції, що заявляється, є композиція, яка містить свинину (7,7-8,9), сіль (2,1-2,2), прянощі (0,50-0,52), нітрит натрію (0,037-0,032) і воду (Справочник технолога колбасного производства, под. общей редакцией И.А. Рогова - М.: Колос, 1993. - с. 431).

Недоліком цієї композиції є те, що вона не проявляє високих дієтичних властивостей, а також не дуже великий вихід шинки.

Задача корисної моделі полягає у створенні нової шинки з амінокислотним складом, наближеним до амінокислотного складу ідеального білка, розширення асортименту м'ясних виробів, покращення якості продуктів, підвищення органолептичних властивостей і харчової цінності продукції, а також мінімізація використання харчових добавок, таких як пірофосфат або дифосфат.

Поставлена задача вирішується тим, що реструктурована шинка містить м'ясо свинини, сіль, прянощі, нітрит натрію, воду, згідно з корисною моделлю, додатково містить м'ясо індички та білково-жирову емульсію, а як прянощі використовують суміш прянощів та перець чорний у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індички	39,0-40,0
м'ясо свинини	46,0-47,0
білково-жирова емульсія	9,0-10,0
сіль	2,1-2,2
суміш прянощів	0,05-0,06
перець чорний	0,05-0,06
нітрит натрію	0,036-0,037
вода	решта.

Причинно-наслідковим зв'язком між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

Додавання м'яса індички в склад шинки має певні особливості і переваги: шинка з високим вмістом незамінних амінокислот, отримана без добавок, виключно при застосуванні механічної і термічної обробки, отримана з харчової м'ясної сировини: має більший ступінь гідратації, застосування індички дозволяє знизити собівартість продукції. Введення м'яса індички у кількості 39-40 % покращує біологічну цінність продукту за рахунок збалансованості відсотка тваринних білків.

Додавання м'яса свинини менше ніж 46 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотка тваринних білків у рецептурна більше 47 % не задовольняє співвідношення між жиром і білками.

Додавання білково-жирової емульсії більше ніж 9-10 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання солі менше 2,1 і більше 2,2 погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення нітриту натрію більше 0,036-0,037 % шкідливо для організму.

Приклади складу реструктурованої шинки наведено в таблиці.

Як видно з наведених в таблиці даних доцільно використовувати м'ясо індички в межах 39-40 мас. %, свинину в межах 46-47 мас. %, білково-жирову емульсію у кількості 9-10 мас. %, перець у межах 0,05-0,05 мас. % а також суміш прянощів 0,05-0,06 мас. %,

Технічний результат корисної моделі - створення реструктурованої шинки з амінокислотним складом, наближеним до амінокислотного складу ідеального білка.

Таблиця

Приклад	Складові композиції для виготовлення шинок									Висновки
	Свинина	М'ясо індички	БЖЕ	Сіль	Перець чорний	Суміш прянощів	Нітрит натрію	Вода	Задоволення потреб організму в амінокислотах, %	
1	40	42	12	2,0	0,07	0,03	0,037	3,863	Ізолейцин-95 % Триптофан-99 % Лізин-124 % Метіонін-90 % Лейцин-121 % Треонін-100 % Фенілаланін-93 % Валін-117 %	Занижені органолептичні показники. Високий вихід. Неповноцінне задоволення організму в амінокислотах
2	47	40	10	2,2	0,05	0,06	0,037	0,653	Ізолейцин-103 % Триптофан-110 % Лізин-150 % Метіонін-95 % Лейцин-127 % Треонін-104 % Фенілаланін-100 % Валін-123 %	Висока органолептика та незначний вихід, тому що підвищений вміст свинини і менший вміст БЖЕ. Повноцінне задоволення організму в амінокислотах
3	46	39	9,0	2,1	0,06	0,05	0,036	3,754	Ізолейцин-100 % Триптофан-106 % Лізин-145 % Метіонін-90 % Лейцин-125 % Треонін-100 % Фенілаланін-98 % Валін-121 %	Достатньо високі органолептичні показники, при збільшенні виходу продукту. Задоволення організму в амінокислотах
4	45	38	11	2,2	0,05	0,05	0,037	3,663	Ізолейцин-97 % Триптофан-98 % Лізин-139 % Метіонін-87 % Лейцин-120 % Треонін-98 % Феніл аланін-95 % Валін-119 %	Хороша органолептика та вихід продукту. Не повноцінне задоволення організму в амінокислотах
5	52	25	20	2,4	0,07	0,04	0,037	0,453	Ізолейцин-90 % Триптофан-91 % Лізин-130 % Метіонін-82 % Лейцин-110 % Треонін-93 % Фенілаланін-90 % Валін-113 %	Зниження органолептичних показників, при незначному збільшенні виходу. Не повноцінне задоволення організму в амінокислотах

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Реструктурована шинка, що містить м'ясо свинини, сіль, прянощі, нітрит натрію, яка **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо індички, білково-жирову емульсію, а як прянощі використовують суміш прянощів та перець чорний, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індички	39,0-40,0
м'ясо свинини	46,0-47,0
білково-жирову емульсію	9,0-10,0

сіль	2,1-2,2
суміш прянощі	0,05-0,06
перець чорний	0,05-0,06
нітрит натрію	0,036-0,037
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601